

Informations pratiques

Matériel mis à disposition

Intérieur :

25 tables rondes Ø1.50 m = 8 personnes

5 tables rondes Ø 1.80m = 10 personnes

1 table ovale 0 3x1.80m = 14 personnes

+ Chaises (normes anti-feu)

+ 20 plateaux (180 x 72cm x 0,70) pour buffet (traiteurs)

Extérieur : 5 tables rondes 1.00 m en fer forgé

20 chaises en fer forgé

1 pergola en fer forgé 3,50m x 2,50m murale

2 pergolas en fer forgé rondes 3,50m

1 Tonnelle de 6m x 4m

3 Bancs en fer forgé

Rampe d'accès pour personnes handicapées.

1 Vestiaire

4 Sanitaires dont 1 pour personnes handicapées.

Décoration permanente :

- 1 Table rectangulaire en bois et fer forgé
- 1 Un guéridon en bois
- 1 Un Quatre porte Louis XV
- 4 grandes plantes vertes

Le Traiteur : il dispose d'un espace cuisine équipé d'une plonge, de 3 tables inox, 1 chambre froide, de 3 prises 220 v et de prises 380 v.

Organisation d'un mariage : si le mariage a lieu un samedi, mise en place des tables la veille sur rendez-vous à partir de 14h, suivant un plan de disposition que vous aurez préparé. (Il est préférable de privilégier un groupe restreint et efficace à un groupe très large.)

Si le Domaine est loué la veille, les futurs mariés auront accès au domaine à partir 18h sans limite horaire.

Fonctionnement habituel du Traiteur : le Traiteur arrive environ 3 heures avant votre arrivée. **Un accord avec les Traiteurs retenus prévoit la présence d'au moins 1 salarié du Traiteur jusqu'à la fin de la soirée (05h00).**

Leur rôle consiste à débarrasser, au fur et à mesure, les tables qui se libèrent et à gérer la distribution des boissons.

Le Traiteur emmène toutes les ordures ménagères et les bouteilles vides.

Le Loueur doit trouver le Domaine prêt à être nettoyé.



Chemin de Bellevue - 69480 Anse / La Chassagne
Tél. 04 74 67 02 47 - Port. 06 03 05 35 28
contact@domaine-de-bellevue.com
www.domaine-de-bellevue.com

Vins, champagnes, alcools, eaux minérales et jus de fruits : il n'existe pas de droit de bouchon, le Traiteur peut vous proposer toutes les boissons.

L'intérêt est qu'il vient et repart avec les pleines et les vides, il n'y a donc aucune manipulation de votre part.

Si vous avez votre propre champagne et vos vins, le plus simple est de les confier au Traiteur, il les réfrigèrera dans les meilleures conditions.

Si vous avez loué notre Domaine un vendredi soir, il faut vous organiser pour emmener toutes les bouteilles pleines restantes ainsi que les fleurs et la décoration.

Enfants : - pour les plus petits, une chambre est à leur disposition, sous l'entière responsabilité de leurs parents. S'ils sont nombreux, prévoir des lits parapluies. Nous imposons que les enfants soient surveillés. (Audio baby conseillé)

- pour les plus grands qui vont participer à la soirée, nous demandons également à ce qu'ils soient encadrés, afin qu'ils ne jouent pas au ballon, piétinent les massifs, montent sur les murs, lancent des cailloux, etc.

Hôtels, Gîtes, Chambres d'Hôtes : Le loueur met à disposition une liste de ces établissements proches du domaine et conseille à ses clients de réserver le plus tôt possible.

Retour le Dimanche : le locataire doit s'assurer lorsqu'il quitte le Domaine le Dimanche à 19h00, qu'il ne reste plus de bouteilles vides ou pleines, ainsi que des ordures ménagères.